

LMC EUROCOLD

MANUEL D'UTILISATION

AMBRA



ZAC LES MARCHES DU RHONE
69720 ST LAURENT DE MURE
FRANCE

Tel : + 33 4 78 40 97 55
Fax : + 33 4 78 40 78 90

www.lmc-eurocold.com
commercial@lmc-eurocold.com

INDEX

1. Description Générale

L'ambra est une vitrine murale destinée à la conservation et à l'étallage de produits laitiers, de charcuterie, de fruits et légumes, de viandes emballées et de produits de traiteur pour les supermarchés et les centres commerciaux.

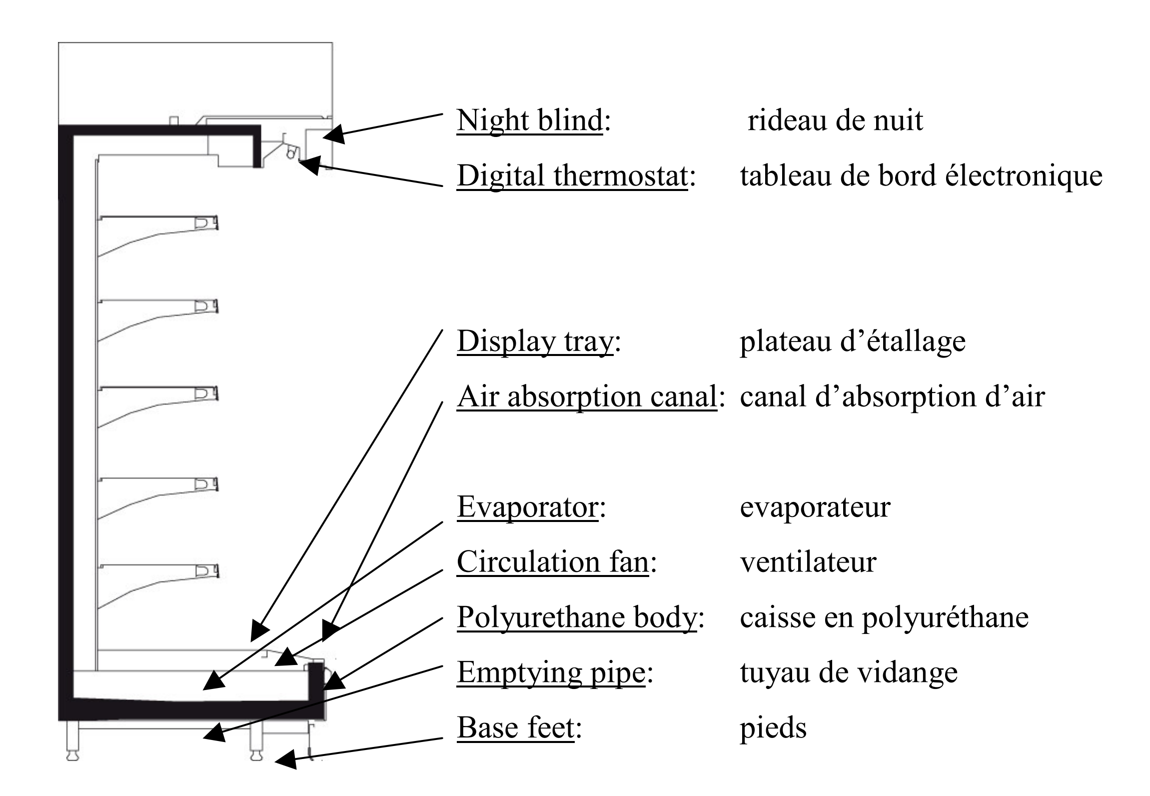
L'Ambra est conçue pour refroidir à +25°C et 60% d'humidité.

L'Ambra possède un système de réfrigération ventilé, un dégivrage automatique, une densité d'isolation de 40kg/m^3 en polyurethane injecté, un tableau de bord et un thermostat électronique.

Les parties intérieures de la machine sont en tôle laquée, avec 4 ou 5 étagères ainsi qu'un rideau de nuit destiné à réduire la consommation d'énergie.

2. Spécifications techniques

2.1. Schémas techniques



Base de l'AMBRA

Le groupe est situé en haut, dans le top de la vitrine.

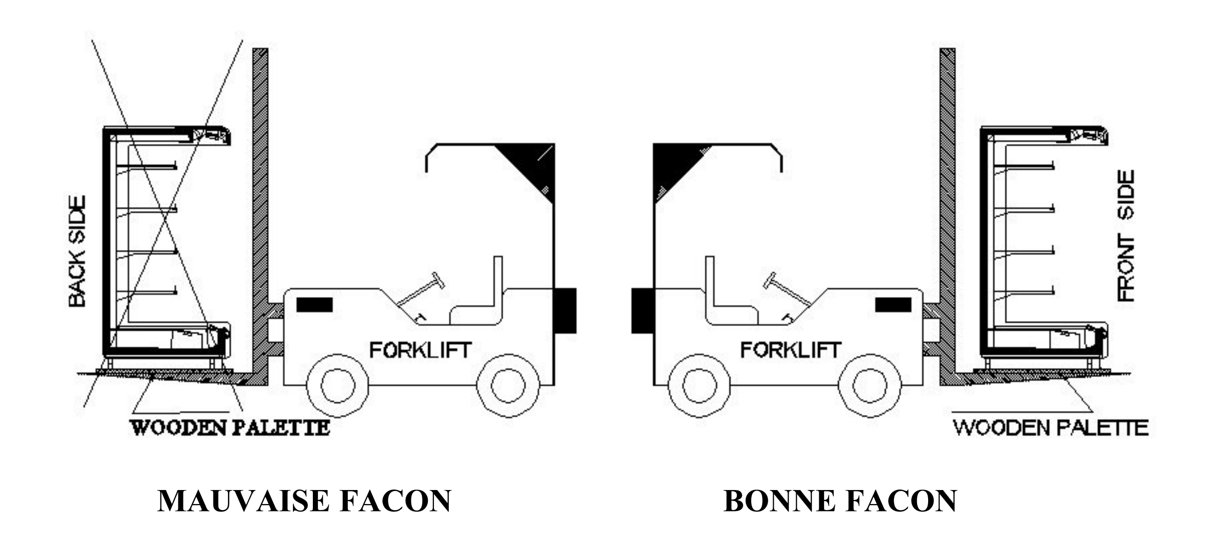
2.2. Spécifications techniques

AMBRA	Modules					
	900 mm	1250 mm	1800 mm	2500 mm	3050 mm	3750 mm
Surface d'étallage (m^2)	2,48	3,44	4,96	6,88	8,40	10,32
Epaisseur des joues	50 mm					
Injection	Polyurethane 40 kg/m^3					
Conditions de fonctionnement	+25 °C / %60 Humidité					

3. Transport et installation

3.1. Transport

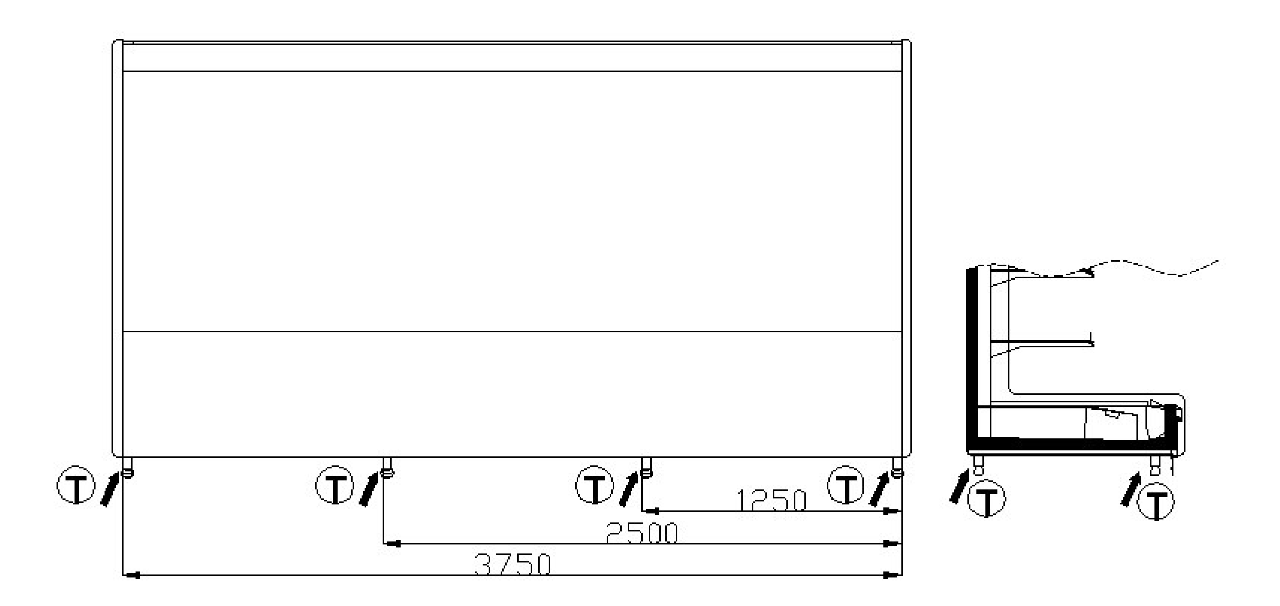
Le dessin ci-dessous montre la façon dont il faut transporter les machines avec un fenwick et un transpalette. S'assurer que le transport est fait sur palettes en bois.



MAUVAISE FACON **BONNE FACON**

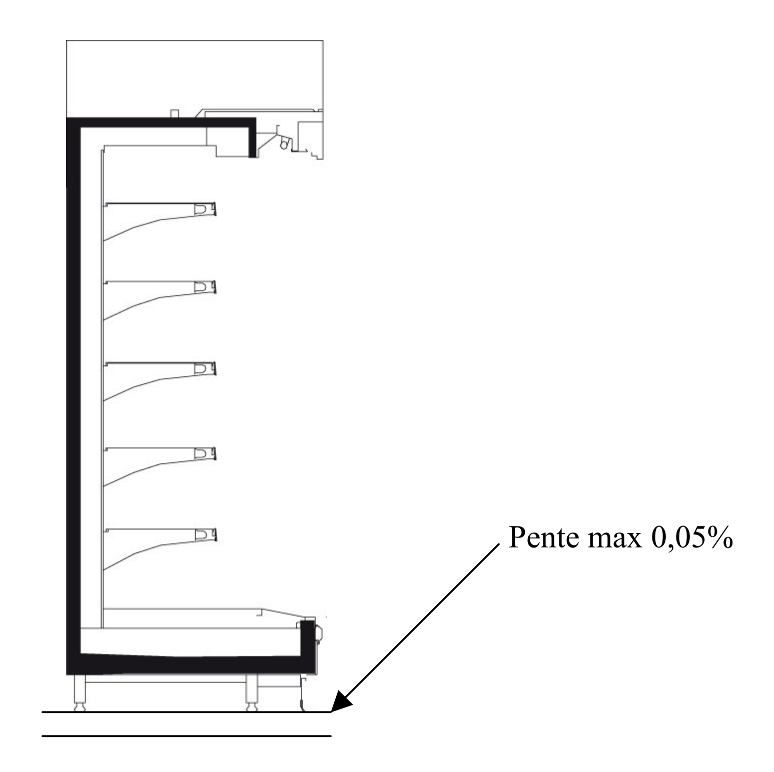
Si vous transportez l'Ambra à la main, utilisez les points de support montrés dans le schéma ci-dessous.

Les points à l'arrière et sur le côté de la machine sont représentés ci-dessous.

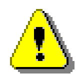


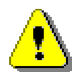
3.2. Installation

Placer la machine sur le sol (pente maximum 0.05% en accord avec votre projet), sinon l'efficacité du produit sera réduite.



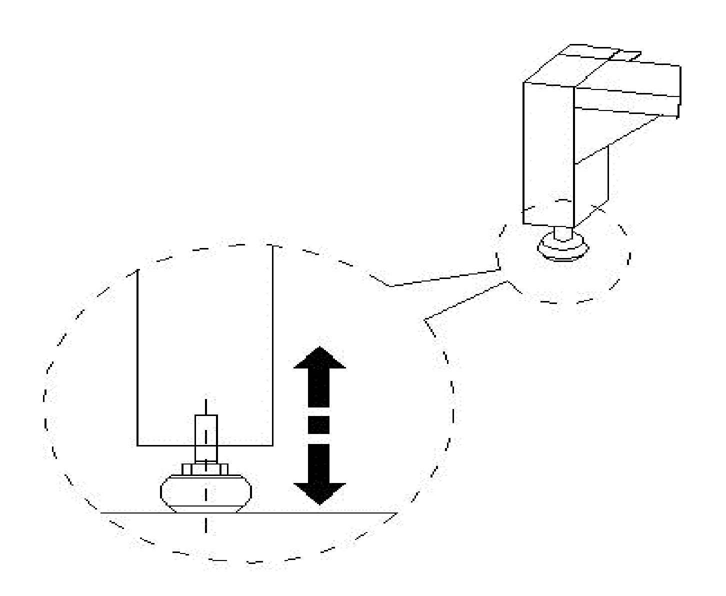
⚠ Ne pas positionner la machine vers un système d'air conditionné.

 Le meuble doit être à une distance du mur d'au moins 100 mm.

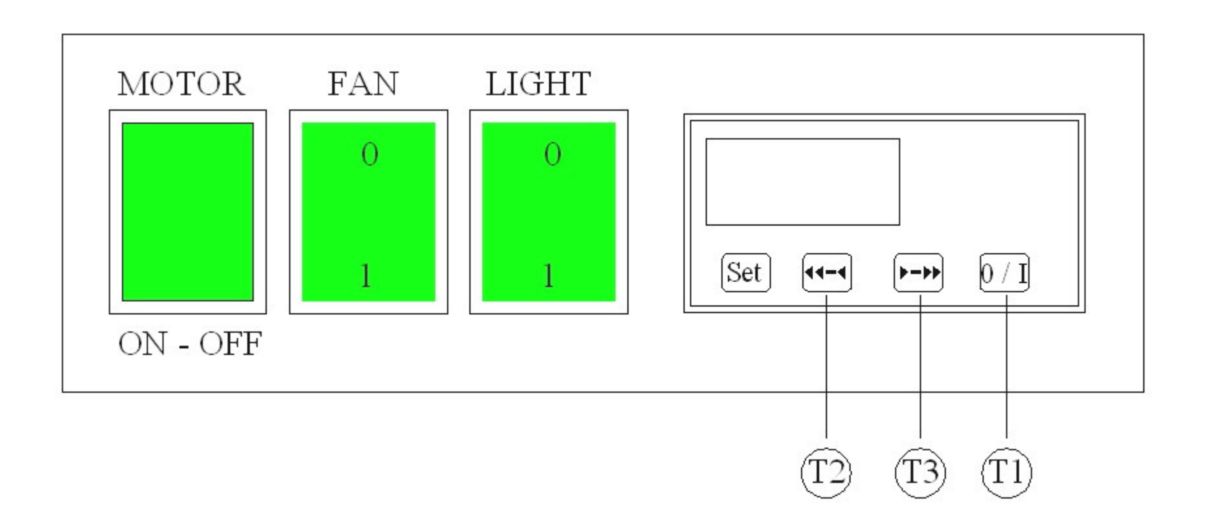
 Garder le meuble à l'écart des vibrations.

3.3. Equilibrage

Avant d'installer la nourriture dans l'Ambra, equilibrez les pieds de la machines comme le schéma ci-dessous.



4. Procédure



4.1 . AMBRA

Voici ci-dessus le dessin du tableau de bord électronique.

Pour démarrer la machine, allumer le bouton “Motor”.

Pour démarrer le ventilateur, appuyer sur le bouton “Fan” sur position 1.

Quand vous démarrer la machine, verifiez bien que le bouton “fan” est en position 1, sinon, la circulation de l’air sera inexistante et la machine de refroidira pas.

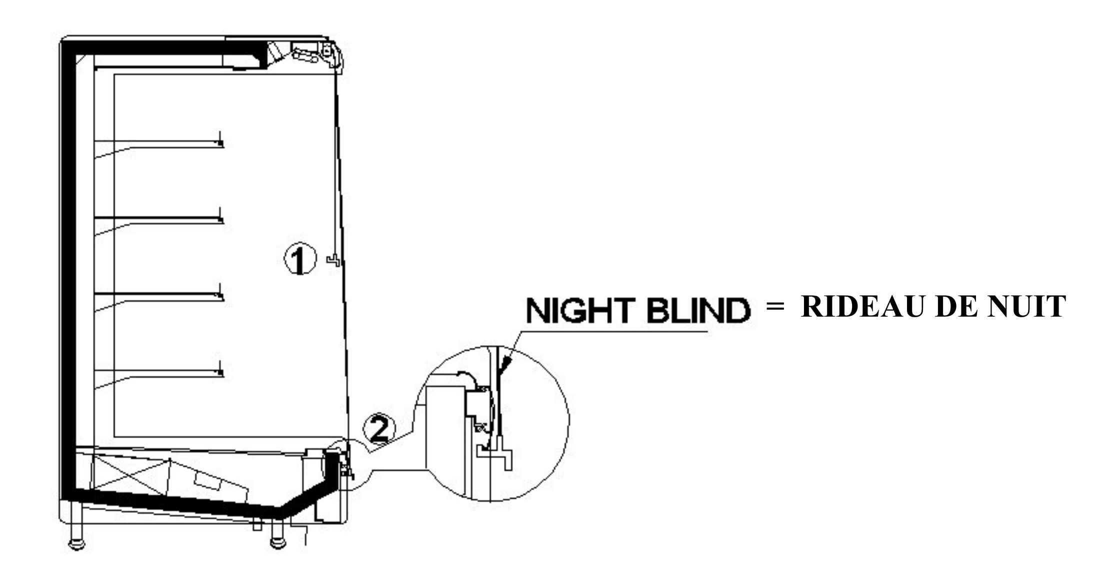
En appuyant sur “light” en position 1, vous allumerez les lumières de l’Ambra.

4.2. Rideau de nuit

Le rideau de nuit en alluminium vous permet d’économiser 30% d’énergie si vous le fermez tous les soirs (ou quand le magasin est fermé).

Pour l’utiliser, baissez le rideau en utilisant la poignée et placez le sur le profile avant de la machine.

Pour ouvrir le rideau, baissez le de nouveau un petit peu et remontez le jusqu’en haut.



5. Accessoires

5.1. Installation des étagères

Pour installer ou changer les étagères, placer les clips supérieurs et inférieurs en direction 1 et appuyer sur la position 2 comme indiqué sur le schéma ci-dessous. Placer les étagères sur les supports de façon symétrique. Pour incliner les étagères, placer les crans à l’intérieur des poignées des étagères.

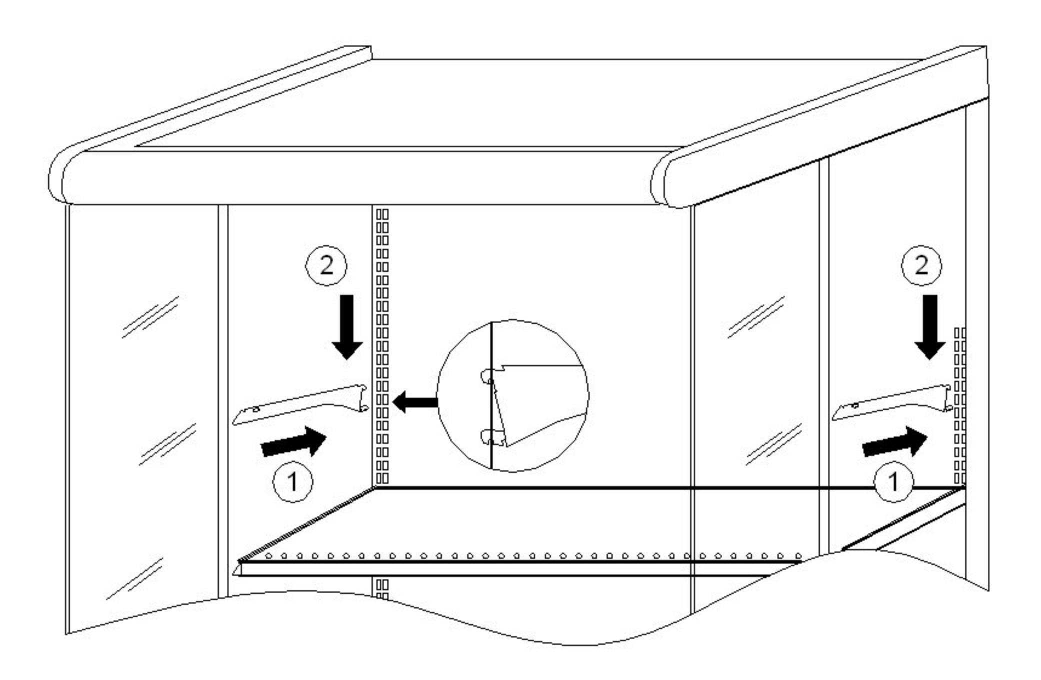


Schéma 9: Montage des étagères

6. <u>NETTOYAGE ET MAINTENANCE</u>

6.1. Nettoyage des tuyaux d'écoulement

Vérifier et nettoyer une fois par an les tuyaux d'écoulement de dégivrage**.** Si les tuyaux sont encombrés, mettre de l'eau sous pression pour résorber le bouchon. S'assurer que ces vérifications sont régulières car les tuyaux d'écoulement ne sont pas sous garantie.

7. <u>PROBLEMES EVENTUELS</u>

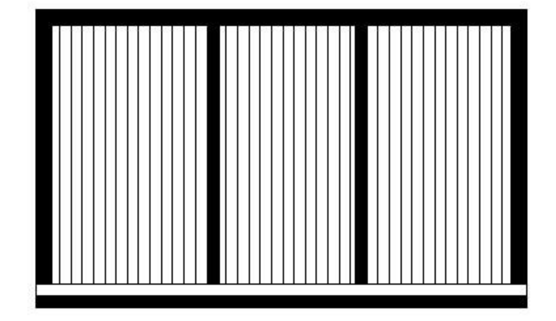
7.1. Problèmes généraux

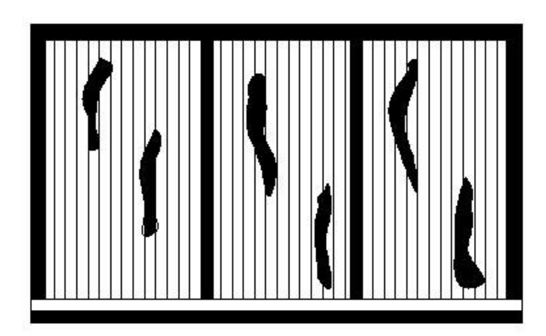
7.1.1. Si la temérature monte ou bien si la réfrigération n'est pas suffisante

(Par exemple +10°C/+20°C)

7.1.1.1.Le condenseur peut-être sale ou encrassé

Si le condenseur est sale ou encrassé (Schéma 10). Se reporter au paragraphe 6.1





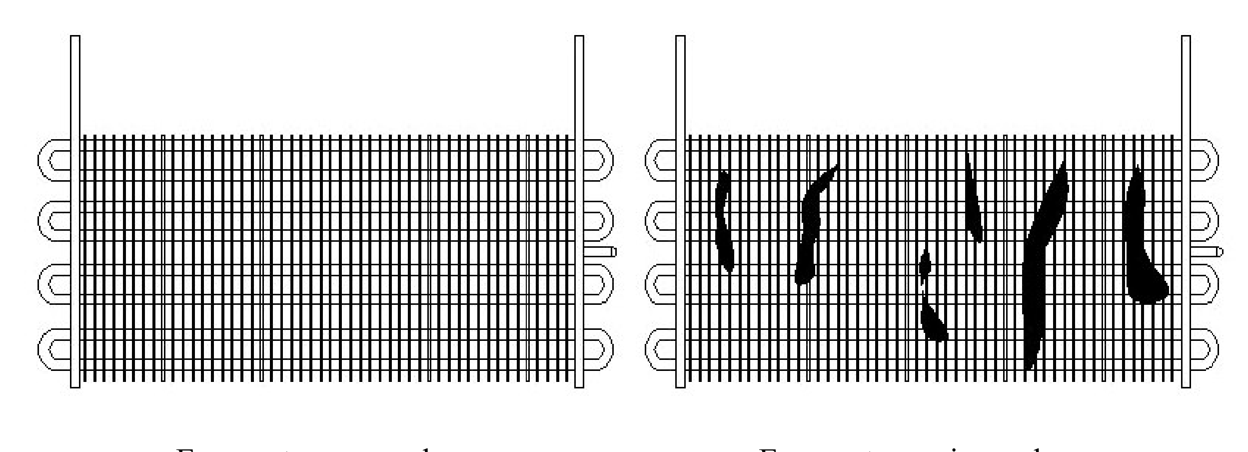
Condenseur normal **Condenseur sale**

Schéma 10: Condenseur propre et sale

7.1.1.2. Prise en glace de l'évaporateur

Les vitrines murales peuvent se prendre en glace lorsque la température est programmée trop basse. Cela provoque une hausse de température dans la caisse. Afin de prévenir ce problème, il ne faut pas programmer de température différentes que celles préconisées. Par exemple, pour le poulet ou la viande il faut rentrer 0°C ou -1°C dans le TBE (tableau de bord électronique) pour avoir une réfrigération efficace.

En cas de prise en glace, il faut rentrer 0°C ou -1°C, puis stopper le moteur. Démarrer uniquement le ventilateur et attendre que la glace se résorbe. Rallumer le moteur seulement après que la glace se soit bien résorber. (Schéma 11)



Evaporateur normal Evaporateur pris en glace

Schéma 11: Evaporateur normal et évaporateur pris en glace

7.1.1.3. Les températures rentrées peuvent être fausses

Se reporter au tableau ci-dessous.

Catégorie	Températures
Crèmerie, produits frais	***+2°C / +6°C***
Volaille et viande emballés	***-1°C / +1°C***
Fruits et légumes	***+4°C / +8°C***

Schéma 12: Catégories de température

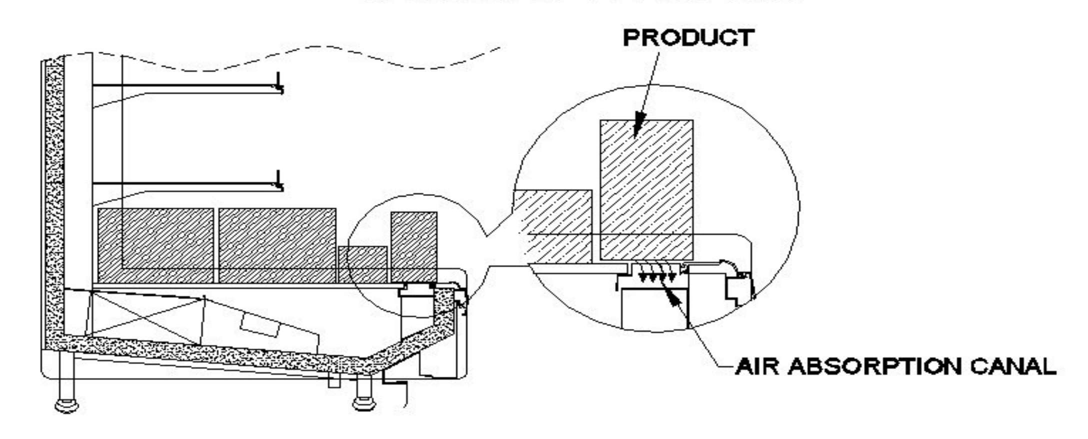
La température affichée sur le tableau de bord correspond à la température à l'intérieur de la vitrine à ce moment là. Pour changer la température de la vitrine il faut changer la valeur sur le tableau de bord.

7.1.2. EN CAS DE FUITE D’EAU

Vérifier les tuyaux d’écoulement voir paragraphe 6.1.

8. MISE EN GARDE

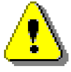
Lors de la mise en trayon des aliments, ne surtout rien poser sur le tuyau d’aération.

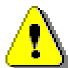


Air absortpion canal = tuyau d’aération
Wrong product settling = Mauvais positionnement de produit

S’assurer qu’il y a une distance de 3 cm entre les produits et les panneaux arrières avec les insères.

 La capacité de chargement des étagères est de 80 kg. Ne pas dépasser.

 Ne pas poser de produits non emballés.

 Ne pas essayer de pousser, tirer ou faire glisser la vitrine.

Vérifier que le syphon de vidange n’est pas encombré ou bouché par des produits alimentaires.

 Ne pas entreposer de matériel sur le Top des vitrines murales.

Conserver vos produits aux températures indiquées dans le tableau (Schéma 12). Contrôler régulièrement que le TBE soit bien réglé.

 Vérifier que le TBE ne soit pas touché par de l’eau ou de la moisisure.

Ne pas utiliser de produits nettoyants qui puissent endommager les parties en inox de la vitrines.

Lire les étiquettes sur la vitrine, ne pas les jeter.

La vitrine murale AMBRA a été conçu pour être en intérieur, ne pas l’utiliser au dehors.